Over Megakeuze

Megakeuze is opgericht in 2010 en is een vergelijkingswebsite op het gebied van consumen-tenelektronica. Elk product is professioneel gereviewd en beschikt over vele specificaties en duidelijke afbeeldingen. Zo kunt u alle informatie inwinnen die u nodig heeft om over te gaan tot een goede aankoop.

Megakeuze Sitemap

- Home
- Beeld en Geluid
- Computer en Telefonie
- Huishoudelijk
- Keukenapparatuur
- Verzorging

Bedankt voor het downloaden van deze handleiding.



Mode d'emploi

CUISINIÈRE

FR

FR **NL**

Français, 1 Nederlands,13

KP9F11S/NL

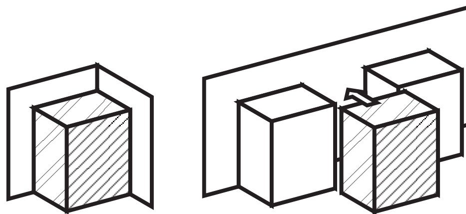
Sommaire

INDESIT

Installation

FR

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il exécute les opérations d'installation, réglage et entretien technique conformément aux normes en vigueur.
Important: avant d'effectuer toute opération de réglage, entretien, etc., assurez-vous que l'appareil soit déconnecté électriquement. Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, il faudra prendre toutes les mesures de précaution nécessaires.
La cuisinière a les caractéristiques techniques suivantes:
Cat. II 2E+3+



Classe 1 Classe 2 sous-classe 1

Les dimensions de la cuisinière sont indiquées dans la figure page 2. Afin de garantir un fonctionnement parfait de l'appareil installé à côté des meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales indiquées à la fig.8. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65°C.

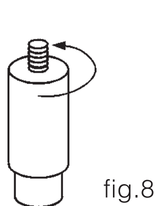


fig.8

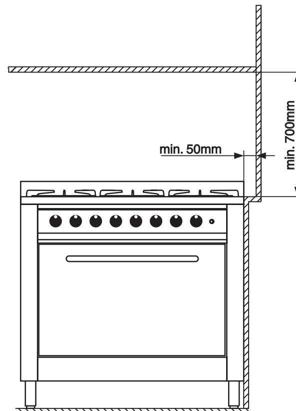


fig.9

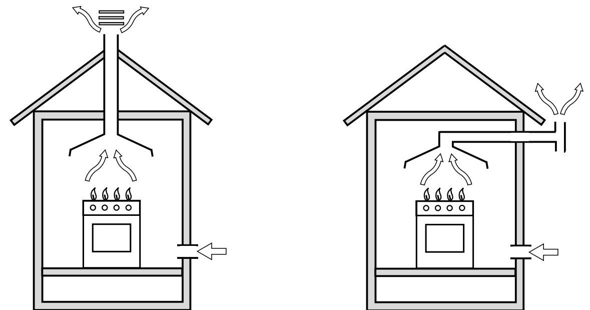
Avant d'installer la cuisinière, fixez les pieds support de 95÷155 mm de haut (fournis avec l'appareil) dans les trous prévus dans le bas de la cuisinière (fig.9). Ces pieds sont réglables au moyen de vis, ils permettent par conséquent de mettre la cuisinière à niveau en cas de besoin.

Positionnement

Cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans un local toujours parfaitement aéré conformément aux normes en vigueur. Les conditions essentielles suivantes doivent être respectées:

- L'appareil doit évacuer les produits de la combustion dans une hotte prévue à cet effet qui doit être raccordée à une cheminée, à un carneau ou directement à l'extérieur (fig.10).
- Si l'installation de la hotte n'est pas possible, il est permis d'installer un électroventilateur, sur une fenêtre ou sur un mur donnant vers l'extérieur, qui devra être mis en marche en même temps que l'appareil.

fig. 10

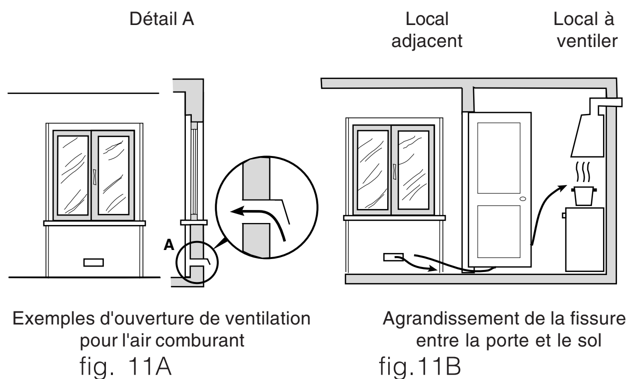


En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)   Directement à l'extérieur

Ventilation de la cuisine

Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité nécessaire pour une bonne combustion du gaz et l'aération de la pièce. L'afflux naturel de l'air doit se produire à travers des ouvertures permanentes réalisées dans les murs de la pièce qui donnent vers l'extérieur, ou bien des conduits de ventilation individuels ou collectifs ramifiés, conformes aux normes en vigueur. L'air de ventilation doit être prélevé directement de l'extérieur, dans une zone loin de sources de pollution. L'ouverture d'aération devra avoir les caractéristiques suivantes (fig.11A):

- avoir une section libre totale nette de passage de 6 cm^2 au moins pour chaque kW de débit thermique nominal de l'appareil, avec un minimum de 100 cm^2 (le débit thermique est indiqué sur la plaquette signalétique);
- être réalisée de manière à ce que les bouches d'ouverture, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du mur, ne puissent pas être obstruées;
- être protégée par exemple par des grilles, treillis métallique, etc. de façon à ne pas réduire la section utile susmentionnée;
- être située à une hauteur proche du niveau du sol.



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant
fig. 11A

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol
fig.11B

L'afflux de l'air peut provenir également d'une pièce voisine pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce à risque d'incendie telle que débarras, garage, dépôt de matériaux combustibles, etc., et qu'elle soit ventilée conformément aux normes applicables en la matière. Le flux d'air de la pièce voisine jusqu'à la pièce à ventiler peut se produire librement à travers des ouvertures permanentes, ayant une section non inférieure à celle susmentionnée. Ces ouvertures pourront également être réalisées en agrandissant la fissure entre la porte et le sol (fig. 11B). Si on utilise un électroventilateur pour l'évacuation des produits de la combustion, l'ouverture de ventilation devra être augmentée en fonction du débit d'air maximal de ce dernier. L'électroventilateur devra avoir un débit suffisant à garantir, pour la pièce de la cuisine, un renouvellement horaire d'air égal à 3-5 fois son volume. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration de l'électroventilateur s'il existe. Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Par conséquent, les pièces contenant des bouteilles de GPL doivent disposer d'ouvertures vers l'extérieur au niveau du sol afin de permettre l'évacuation à partir du bas d'éventuelles fuites de gaz. En outre, ne jamais stocker des bouteilles de GPL (même vides) dans des locaux souterrains. Il est opportun de conserver dans la pièce uniquement la bouteille de gaz utilisée, raccordée loin de sources de chaleur qui risqueraient d'en augmenter la température au-delà de 50 °C.

Alimentation gaz

- Le raccord de l'appareil à la canalisation du gaz ou à la bouteille de gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur et après avoir vérifié que l'appareil soit bien réglé pour ce type de gaz.
- Cet appareil est prédisposé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur l'étiquette apposée sur le plan de cuisson. Si le plan de cuisson doit être raccordé à un gaz différent du type de gaz indiqué sur l'étiquette, il faudra remplacer les injecteurs (en dotation) en respectant les instructions du paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz".
- Afin de garantir un fonctionnement sûr, un usage approprié de l'énergie et une plus longue durée de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation corresponde aux valeurs indiquées sur le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs", dans le cas contraire installez sur la canalisation d'arrivée du gaz un régulateur de pression spécial conforme aux normes applicables en la matière.
- Effectuez le raccord de manière à ne pas provoquer de sollicitations d'aucune sorte sur l'appareil.

Reliez le raccord fileté ½"G mâle cylindrique "F" (fig. 12) placé sur le côté arrière de l'appareil, par tuyau métallique rigide avec des raccords (fig. 12-D) conformes aux normes applicables, ou bien par tuyau flexible métallique à paroi continue avec raccords (fig. 12-C) conforme aux normes, qui ne doit pas dépasser 2000 mm d'extension totale. Vérifiez en outre que le tube de raccordement ne puisse entrer en contact avec des parties mobiles risquant de l'abîmer ou de l'écraser. Si vous utilisez un tuyau flexible en caoutchouc, appliquez l'about annelé spécial pour gaz liquide (fig. 12-A) ou pour gaz naturel (fig. 12-B).Le joint "G" (fourni) doit ètre utilisèpour tous les types des raccordement . Fixez les deux extrémités du tuyau au moyen de colliers serre-tube "E" selon les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme aux normes en vigueur et spécifique pour le type de gaz utilisé.

En outre:

- il doit être le plus court possible, avec une longueur maximale de 1,5 mètres;
- il ne doit pas présenter de plis ou d'étranglements;
- il ne doit pas entrer en contact avec la paroi arrière de l'appareil, ou de toute façon avec des parties pouvant atteindre une température de 50°;
- il ne doit pas passer à travers des orifices ou des fentes destinés à l'évacuation des gaz brûlés du four;
- il ne doit pas entrer en contact avec des parties coupantes ou des arêtes vives;
- il doit pouvoir être facilement examiné tout le long de son parcours afin de contrôler son état de conservation;

• il doit être remplacé avant la date imprimée sur le tuyau même.

Important : Pour effectuer le raccordement avec du gaz liquide (en bouteille), interposez un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur.

A la fin du travail, assurez-vous que l'étanchéité du raccordement gaz soit parfaite en utilisant de l'eau savonneuse (n'utilisez jamais une flamme!).

Assurez-vous que la conduite du gaz naturel suffit à alimenter l'appareil quand tous les brûleurs sont allumés.

Adaptation aux différents types de gaz (Instructions pour le plan)

Pour adapter l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur la plaquette fixée sur le plan ou sur l'emballage) remplacez les injecteurs de tous les brûleurs en procédant comme suit :

• enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
• dévissez les injecteurs (fig. 13) à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs") remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
• en fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans le kit des injecteur

Réglage de l'air primaire des brûleurs

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Réglage des minima

• Placer le robinet sur la position de minima;
• enlevez la manette du robinet et effectuez le réglage au moyen de la vis de réglage située à droite du robinet (fig.14) jusqu'à ce que vous obteniez une flamme régulière, utilisez un tournevis (en dévissant la vis le minima augmente, en la vissant il diminue).
  N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.
• Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
• En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, réglez les brûleurs au minima et augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.

Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

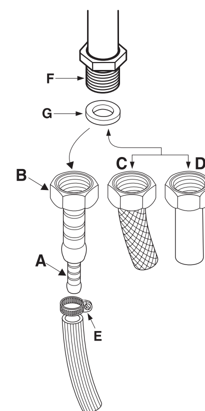


fig. 12

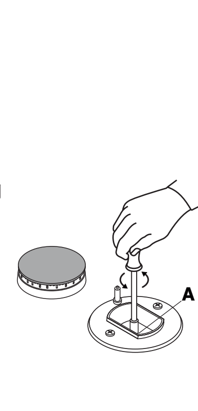


fig.13

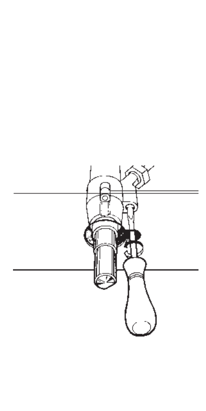


fig.14

Branchement électrique

L’APPAREIL DOIT NECESSAIREMENT ETRE RELIE A LA TERRE.
L'appareil est prédisposé pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d’alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (apposée à l'arrière de l’appareil ou à la dernière page du livret). Assurez-vous que la tension d’alimentation du réseau correspond bien à la tension indiquée sur la plaquette signalétique.

Branchement du câble d'alimentation électrique au réseau
Pour les modèles dépourvus de fiche, montez sur le câble une fiche appropriée à la charge indiquée sur la plaquette signalétique et branchez-la dans une prise de courant appropriée. Pour effectuer un branchement direct au réseau, il faut interposer entre l’appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant au moins 3 mm d’ouverture entre les contacts, proportionnel à la charge et conforme aux normes en vigueur. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l’interrupteur. Le câble d’alimentation doit être placé de façon à ce qu’il n’atteigne en aucun point une température dépassant de 50°C la température ambiante. Tous les appareils doivent être raccordés séparément. Ne pas utiliser de réducteurs, adaptateurs ou shunts qui pourraient entraîner des surchauffes ou brûlures. Avant d’effectuer le branchement, assurez-vous que:

- la soupape de limitation et l’installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l’appareil (voir la plaquette signalétique);
- l’installation d’alimentation est bien équipée d’une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions des lois en vigueur;
- la prise ou l’interrupteur omnipolaire sont aisément accessibles quand l’appareil est installé.

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE SI LES NORMES EN MATIERE DE REVENTION DES ACCIDENTS NE SONT PAS RESPECTEES.

Remplacement du câble
Utilisez un câble en caoutchouc du type H05VV-F ayant une section 3 x 1,5 mm². Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2÷3 cm par rapport aux autres conducteurs.

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1										
				Gaz liquides				Gaz naturels		
BRûLEUR	Diamètre brûleur (mm)	Puissance thermique kW (H.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * l/h	
		Nom.	Red.			**G30**	**G31**		**G20**	**G25**
C. Rapide	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
B. Semi-rapide	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
A. Auxiliaire	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95	111
D. Triple Couronne	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360
Pression de alimentation	Nom.(mbar) Min.(mbar) Max.(mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
Propane G31 H.s. = 50,37 MJ/kg
Butane G30 H.s. = 49,47 MJ/kg
Méthane G20 H.s. = 37,78 MJ/m³
Méthane G25 H.s. = 32,49 MJ/m³

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32x54x38 cm
Volume	66 l
Tension et fréquence d'alimentation :	voir plaque signalétique
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués sur la plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclaration Classe convection Naturelle – fonction four : Statique;
CE	Directives Communautaires : 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 90/369/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CEE.

Description de l'appareil

INDESIT

Vue d'ensemble

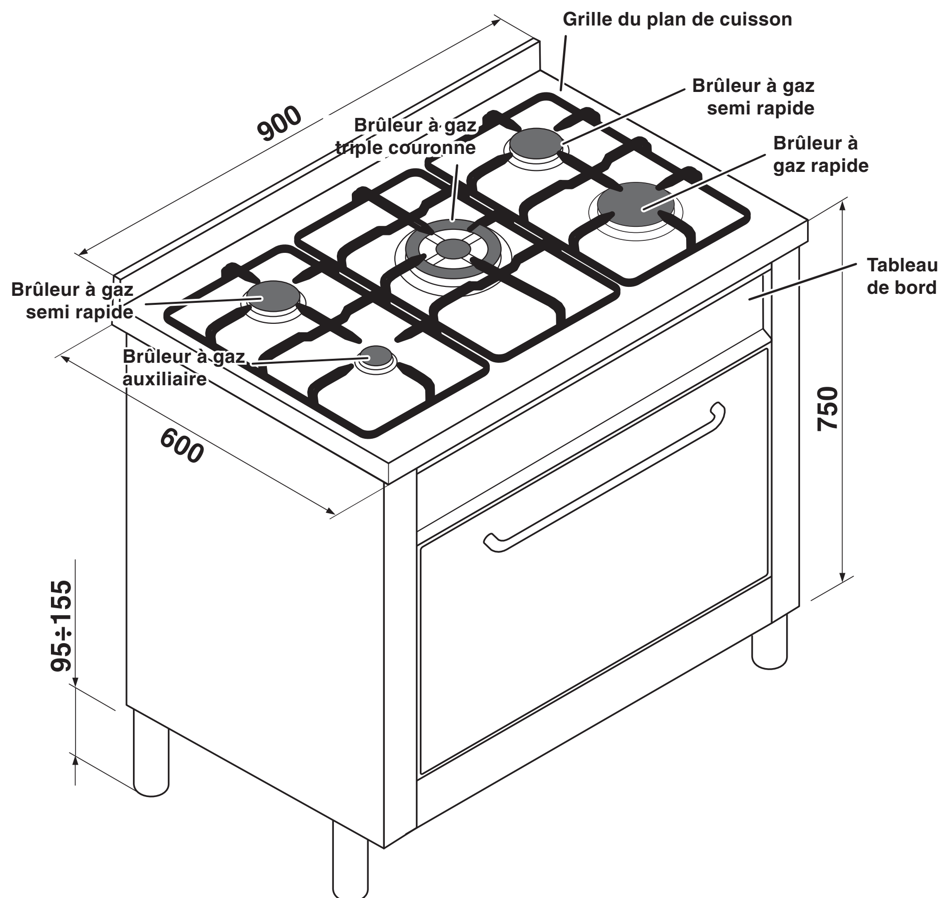
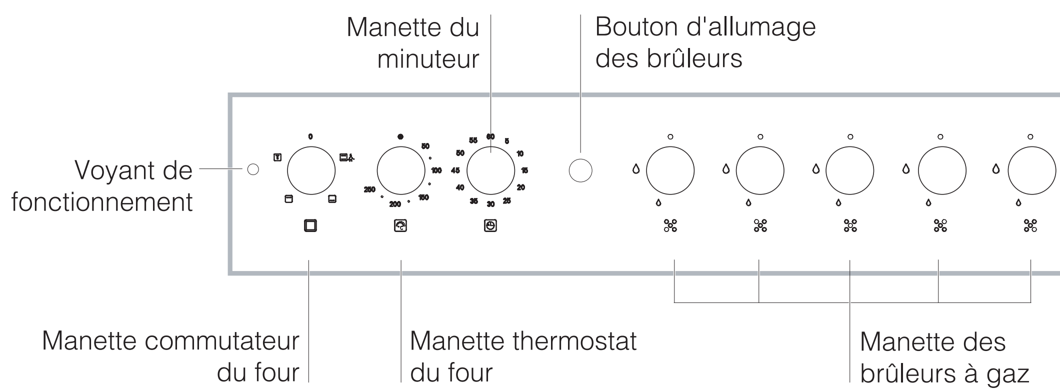


Tableau de bord



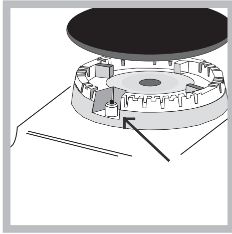
Mise en marche et utilisation

FR

Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque bouton BRÛLEUR indique le brûleur associé à ce dernier.
Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :
1. approcher une flamme ou un allume-gaz ;
2. pousser sur le bouton du BRÛLEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme .
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tourner le bouton BRÛLEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum , sur la position maximum ou sur une position intermédiaire.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique* *(voir figure)* il faut d'abord appuyer sur la touche d'allumage, repérée par le symbole correspondant , puis pousser à fond et tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR pour l'amener en face du symbole grande flamme, jusqu'à l'allumage.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteindre le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Cet appareil est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, pousser sur le bouton BRÛLEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utiliser des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur :

Pour repérer le type de brûleur adéquat, se référer aux dessins du paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Brûleurs	ø Récipients (cm)
Rapide	24 - 30
Semi-rapide	15 - 20
Auxiliaire	6 - 14
Triple Couronne	24 - 30

! Éviter que les casseroles ne dépassent du périmètre de la table pendant la cuisson.

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.
! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

En tournant la manette du sélecteur (marquée du symbole), il est possible de sélectionner différents types de cuisson comme indiqué au tableau suivant:

Symbole	Fonction	Puissance
0	0) Eteint	-
	1) Résistances du haut + du bas	2350 W
	2) Résistance du bas	1300 W
	3) Résistance minigril	1050 W
	4) Résistance gril	2000 W

Choisissez la fonction de cuisson et amenez ensuite le symbole de la manette du thermostat en face de la température désirée.

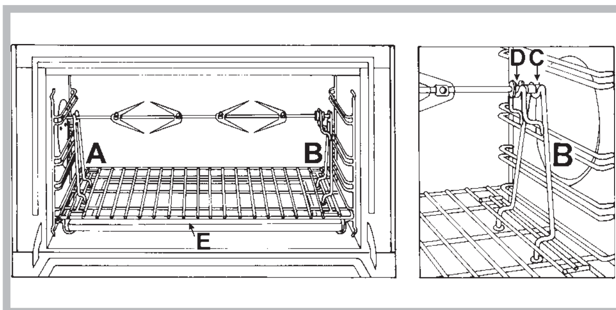
- Pour des cuissons courantes (rôtis, biscuits, etc.) utilisez la fonction (chaleur dessous+dessus). Avant d'enfourner vos plats, sur un seul niveau de préférence, attendez que le four ait atteint la température sélectionnée.

- Si vous désirez que vos plats ne reçoivent de chaleur que par le bas ou que par le haut, placez la manette de commande du four en face de la position (chaleur dessous), ou bien (chaleur dessus);
- La cuisson au gril exige une puissance de chauffage très élevée qui permet de saisir immédiatement les aliments en surface; elle est donc conseillée pour la viande dont le coeur doit rester tendre. Pour cuire au gril tournez la manette du sélecteur "H" en position (gril).

Pendant le fonctionnement du gril, laissez toujours la porte du four fermée et placez la manette du thermostat sur une température ne dépassant pas 200°C .

Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)

Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au gril. Procéder comme suit : enfiler la viande à cuire dans le sens de la longueur et la bloquer à l'aide des fourches réglables. Introduire les supports "A" et "B" dans les trous prévus sur la lèchefrite "E", poser l'extrémité de la broche dans son logement "C" et enfourner la grille sur le premier gradin du bas; engager à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "D" *(voir figure)*. Branchez le gril et le tournebroche en amenant la manette du foursur la position repérable au symbole ;



Voyant de fonctionnement
Ce voyant indique que le four est en train de chauffer et il s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée au moyen du bouton. A présent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement, il indique ainsi que le thermostat marche correctement pour garder la température du four constante.

Minuteur (n'existe que sur certains modèles)
Pour actionner le Minuteur procéder comme suit :
1. tourner le bouton MINUTEUR et faire un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre pour remonter la sonnerie;
2. tourner le bouton MINUTEUR dans les sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la durée désirée.

Tableau de cuisson au four

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire. Le 1er gradin correspond au premier gradin du bas.

Cuisson au four TRADITIONNEL

Mets	Température °C	Temps de cuisson (minutes)	Mets	Température °C	Temps de cuisson (heures)
Pâtisserie					
Tarte aux fruits	130	60-70	**Viandes**		
Meringues	130	30-40	Dinde (4-8 kg)	160	3-4½
Pain de Gênes	150	20-30	Oie (4-5 kg)	160	4-4½
Tarte de l'ange	160	40-50	Canard (2-4 kg)	170	1½-2½
Gâteau à base de farine, beurre, oeufs, sucre	160	40-50	Chapon (2 1/2 - 3 kg)	170	2-2½
			Boeuf braisé (1 - 1 1/2 kg)	160	3-3½
Gâteau au chocolat			Gigot d'agneau	160	1-1½
Fougasse	170	30-40	Lièvre rôti (2 kg)	160	1-1½
Beignets	170	40-50	Faisan rôti	160	1-1½
Biscuits en pâte	200	15-20	Poulet (1- 1 1/2 kg)	170	1-1½
feuilletée	200	15-20			
Millefeuille	200	15-20	Poisson	200	15-25 minutes
Pâte brisée	200	15-20			

Cuisson au GRIL

Mets	Temps de cuisson (minutes)	Position de la grille
Côtelettes (0.5 kg)	60	3ème gradin
Saucisses	15	2ème gradin
Poulet grillé (1 kg)	60	1er gradin
Rôti de veau à la broche (0.6 kg)	60	-
Poulet à la broche (1 kg)	60	-

Précautions et conseils

INDESIT

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.
Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- Cet appareil a été conçu pour cuire des aliments et pour être utilisé par des adultes conformément aux instructions fournies par cette notice, applicables à tous les pays dont les symboles figurent au début de la notice.
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position ● et que le robinet du gaz est fermé.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prendre les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
  Les électroménagers usagés pourront être remis au service de collecte public, déposés dans les déchetteries communales prévues à cet effet ou, si la loi du pays le prévoit, repris par les revendeurs lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type.
  Tous les principaux fabricants d'électroménagers s'appliquent à créer et gérer des systèmes de collecte et d'élimination des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour les cuissons au GRIL, nous conseillons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Rincer abondamment et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Pour les laver, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Nettoyer fréquemment l'extrémité des dispositifs de sécurité de flamme.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de grattoirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.

Contrôler les joints du four

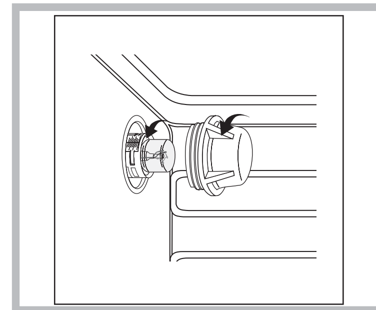
Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de chez soi. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (*voir figure*).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- Son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil



Gebruiksaanwijzing

FORNUIS



Français, 1



Nederlands,13

KP9F11S/NL

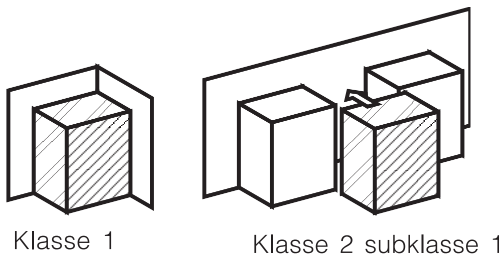
Inhoud

NL

INDESIT

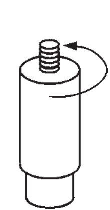
Installatie

Deze instructies zijn bestemd voor een bevoegde installateur, zodat deze het apparaat kan installeren, regelen en het onderhoud op de juiste wijze kan uitvoeren volgens de geldende normen.
Belangrijk: alle handelingen van regeling of onderhoud enz. moeten worden uitgevoerd als de stroom is uitgeschakeld. Als het apparaat absoluut onder spanning moet blijven staan dient u alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen te treffen.
De fornuizen hebben de volgende technische kenmerken:
Cat. II 2E+3+

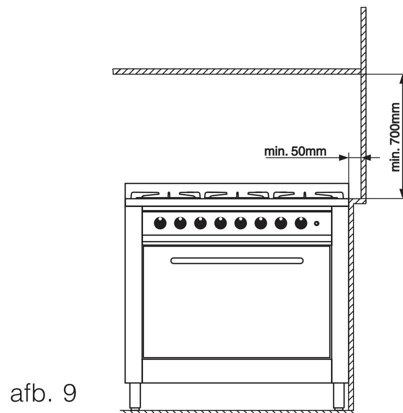


Klasse 1 Klasse 2 subklasse 1

De maximale afmetingen van de keuken zijn aangegeven in de afbeelding op pagina 2. Voor een goede werking van de inbouwapparaten moeten de minimum afstanden zoals aangeduid in afb. 8 worden gerespecteerd. Bovendien moeten de aangrenzende oppervlakken en de achterwand uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn om een boventemperatuur van 65°C te weerstaan.



afb. 8



afb. 9

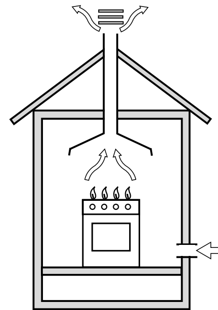
Alvorens het fornuis te plaatsen moeten de bijgeleverde stelvoetjes, 95÷155 mm hoog, in de daarvoor bestemde gaten aan de onderzijde van het fornuis (fig. 9) worden bevestigd. De stelvoetjes kunnen worden geregeld door ze los of vast te schroeven, zodat het fornuis waterpas kan worden gesteld.

Plaatsing

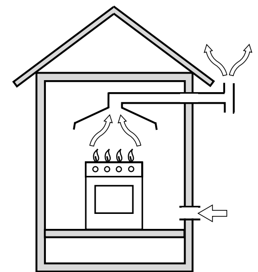
Dit apparaat mag uitsluitend in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd en functioneren, volgens de voorschriften van de geldende Norm. Aan de volgende voorwaarden moet worden voldaan:

- Het apparaat moet de verbrandingsproducten afvoeren naar een speciaal hiervoor bestemde kap die op een schoorsteen, een afvoerkanaal of rechtstreeks naar buiten moet zijn aangesloten (afb. 10).
- Als het gebruik van een kap niet mogelijk is, kan een op het raam of de buitenmuur geplaatste elektroventilator worden gebruikt die tegelijkertijd met het apparaat in werking moet worden gesteld.

afb. 10



In een schoorsteen of vertakt rookkanaal (gereserveerd voor kookapparaten)

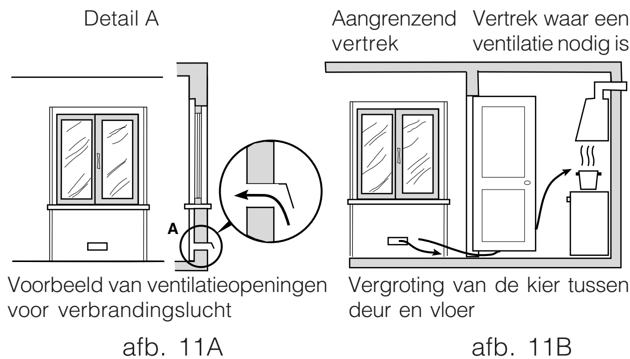


Rechtstreeks naar buiten toe

Ventilatie van de keuken

In de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd moet een hoeveelheid lucht worden aangevoerd die voldoende is voor de verbranding van het gas en de ventilatie van de ruimte. De natuurlijke toevoer van lucht moet plaats vinden door middel van permanente openingen in de buitenmuur van de keuken, of door enkele of collectieve vertakte kanalen die voldoen aan de norm. De lucht moet rechtstreeks van buiten komen, ver van bronnen van luchtvervuiling. De ventilatieopening moet over de volgende eigenschappen beschikken (afb. 11A):

- een totale volledig onbelemmerde doorgangssectie van tenminste 6 cm^2 voor iedere kW nominale warmtecapaciteit van het apparaat, met een minimum van 100 cm^2 (de warmtecapaciteit kan worden afgelezen op het typeplaatje);
- de mondstukken aan zowel de binnen- als de buitenzijde van de wand mogen niet verstopt raken;
- hij moet met bijvoorbeeld een rooster, metalen gazen, enz. zijn beschermd zodat de bovengenoemde nuttige sectie niet wordt verminderd.
- hij moet op een hoogte net boven de vloer zijn geplaatst.



Voorbeeld van ventilatieopeningen voor verbrandingslucht

afb. 11A

Vergroting van de kier tussen deur en vloer

afb. 11B

De lucht mag eveneens vanuit een aangrenzende ruimte worden toegevoerd, op voorwaarde dat het hier geen slaapkamer of een ruimte waar brandgevaar bestaat betreft, zoals bijv. garages, magazijnen met brandbaar materiaal enz., en hij moet geventileerd zijn volgens de norm. De luchttoevoer vanuit het aangrenzende vertrek naar het te ventileren vertrek moet vrijelijk kunnen vloeien door middel van permanente openingen met een doorsnee die niet kleiner is dan hierboven aangegeven. Deze openingen kunnen ook worden verkregen door de vrije ruimte tussen de deur en de vloer te vergroten (fig. 11B). Als voor de afvoer van de verbrandingsproducten een elektroventilator wordt gebruikt, zal de ventilatieopening moeten worden aangepast aan de maximale capaciteit van de luchtverplaatsing ervan. De capaciteit van de elektroventilator dient voldoende te zijn om per uur een luchtverversing van 3÷5 maal het volume van de ruimte te garanderen. Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie noodzakelijk blijken, die kan worden verkregen door bijvoorbeeld het openen van een raam of verbetering van de afzuigcapaciteit van de elektroventilator, indien aanwezig. Vloeibaar petroleumgas (LPG) is zwaarder dan lucht en blijft laag hangen. De ruimtes waarin gasflessen met LPG staan moeten dan ook openingen naar buiten hebben ter hoogte van de vloer, zodat eventueel gaslekken van onderen afgevoerd kunnen worden. Zet geen LPG gasflessen (ook als deze leeg zijn) in ondergrondse ruimtes. Het is beter in het vertrek alleen de gasfles te laten staan die op dat moment in gebruik is, De fles moet uit de buurt staan van warmtebronnen die hem op een temperatuur van meer dan 50°C zouden kunnen brengen.

Gastoevoer

- De aansluiting van het apparaat op de gasleiding of -fles moet worden uitgevoerd in overeenstemming met voorschriften van de van toepassing zijnde normen en uitsluitend na te hebben gecontroleerd of het apparaat is afgesteld op het soort gas waarmee het zal worden gevoed.
- Dit apparaat is vooraf ingesteld om te functioneren met het soort gas dat staat vermeld op het plaatje op de kookplaat. Indien de beschikbare gassoort niet overeenstemt met de gassoort waar het apparaat op is ingesteld, moet u de betreffende bijgeleverde sproeiers verwisselen, na het doornemen van de paragraaf “Aanpassen aan de verschillende soorten gas”.
- Om zeker te zijn van de goede werking van het apparaat, om de energie op adequate wijze te kunnen benutten en om de levensduur van het apparaat te verlengen moet u zich ervan verzekeren dat de voedingsdruk overeenstemt met de waarden die in de tabel 1 “Kenmerken van de branders en sproeiers” staan. Als dit niet zo is installeert u op de toevoerbuis een speciale drukregelaar, volgens de norm.
- Voer de aansluiting zo uit dat er geen enkele belasting op het apparaat staat.

Voer de aansluiting uit d.m.v. het verbindingsstuk met schroefdraad ½”G cilindrische schroefbout “F” (afb. 12) aan de achterzijde van het apparaat. Gebruik een niet-flexibele metalen buis met verbindingsstukken (afb. 12-D) overeenkomstig de geldende normen, of een metalen flexibele buis met onafgebroken wand en verbindingsstukken (afb. 12-C), in overeenstemming met de geldende normen, die in uitgerekte vorm niet langer dan 2000 mm mag zijn. Controleer of de buis niet met bewegende delen in aanraking kan komen die tot beschadigingen of het afklemmen ervan zouden kunnen leiden. Als u gebruik maakt van een rubberen buis moet u de speciale slanghouder voor vloeibaar gas (afb. 12-A) of voor aardgas (afb. 12-B) installeren. De bijgeleverde afdichting “G” moet worden gebruikt voor alle soorten aansluiting. Bevestig de twee uiteinden van de buis met de speciale klemschroeven “E” volgens. De flexibele buis moet voldoen aan de norm en geschikt zijn voor het soort gas dat u gebruikt.
Bovendien:

- moet de buis zo kort mogelijk zijn, met een lengte van maximaal 1,5 meter;
- mag de buis geen bochten en knelpunten vertonen;
- mag de buis niet in aanraking komen met de achterwand van het apparaat of in ieder geval niet met delen die een temperatuur van 50°C kunnen bereiken;
- mag de buis niet door openingen of gleuven lopen die bestemd zijn voor het afvoeren van de verbrandingsgassen van de oven;

- mag de buis niet in aanraking komen met scherpe delen of scherpe hoeken;
- moet de buis over de gehele lengte makkelijk te inspecteren zijn zodat u probleemloos kunt controleren of hij in goede staat verkeert;
- de buis moet voor de datum die erop staat vervangen worden.

Belangrijk: Om de aansluiting met vloeibaar gas (flessengas) tot stand te brengen moet er een drukregelaar tussen geplaatst worden die aan de norm voldoet.

Als de installatie is voltooid moet het gascircuit met behulp van zeepsop op lekkages worden gecontroleerd (nooit met een vlam). Controleer of de druk van de gasleiding voldoende is voor het voeden van het apparaat als alle branders aan zijn.

Aanpassing aan de verschillende soorten gas (gebruiksaanwijzing voor de kookplaat)

Voor het aanpassen van de kookplaat aan een soort gas dat verschilt van het gas waarvoor het fornuis gebruiksklaar is gemaakt (aangegeven op het etiket aan de bovenkant van de kookplaat of op de verpakking) moeten de sproeiers van de branders op de volgende manier worden vervangen:

- verwijder de roosters en de branders.
- schroef de sproeiers los (afb. 13) met een steeksleutel van 7 mm en vervang ze met sproeiers geschikt voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 “Kenmerken van de branders en de sproeiers”). Zet allee onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.
- aan het einde van deze handeling moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken, dat u vindt in de sproierkit.

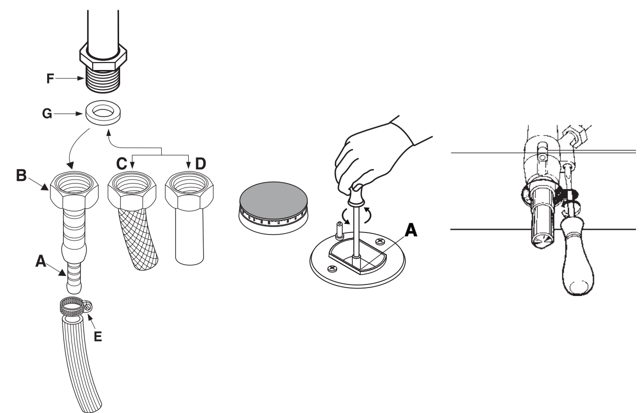
Regelen primaire lucht van de sproeiers

De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

Instellen van het minimum

- Zet het kraantje op de minimumstand;
- verwijder de bedieningsknop en draai aan de stelschroef aan de rechterkant van de kraan (afb. 14) totdat u een kleine regelmatige vlam krijgt. Gebruik daarbij een schroevendraaier (losschroevend wordt het minimum hoger, vastschroevend lager).
  N.B: bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd.
- Controleer of de branders aanblijven als u de knop snel van hoog naar laag draait.
- Als bij de apparaten met een veiligheidsmechanisme (thermokoppelbeveiliging) dit systeem niet werkt als de branders op de minimum stand staan, moet u het minimum verhogen door aan de stelschroef te draaien.

Als de regeling voltooid is moet u de zegels op de bypass schroefjes weer op hun plaats brengen met zegellak of soortgelijk materiaal.



afb. 12 afb. 13 afb. 14

Elektrische aansluiting

HET APPARAAT MOET BESLIST GEAARD WORDEN.
Het fornuis is bestemd om te worden gebruikt met wisselstroom met een spanning en frequentie zoals vermeld op het typeplaatje met de technische gegevens (geplaatst aan de achterzijde of aan het einde van de gebruiksaanwijzing). Controleer of de voedingsspanning ter plaatse overeenstemt met die vermeld op het plaatje.

Aansluiting van de voedingskabel aan het elektriciteitsnet
Bij de modellen zonder stekker moet een stekker worden aangebracht die geschikt is voor het vermogen aangegeven op het typeplaatje en deze moet worden aangesloten op een passend stopcontact. Voor een rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet moet tussen het apparaat en het elektriciteitsnet een meerpolige schakelaar worden geplaatst met een minimum afstand tussen de contacten van 3 mm, aangepast aan de belasting en in overeenstemming met de geldende normen. De geelgroene aardkabel mag niet door de schakelaar worden onderbroken. De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur. Alle apparaten moeten apart worden aangesloten. Geen verloopstekkers, adapters of aftakdozen gebruiken die tot oververhitting of schroeien zouden kunnen leiden.
Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de hoofdzekering en uw elektriciteitsnet de lading van het apparaat kunnen dragen (zie typeplaatje);
- de elektrische voeding over een efficiënte aardaansluiting beschikt in overeenstemming met de geldende normen en wettelijke voorschriften;
- het stopcontact of de meerpolige schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn als de kookplaat is geïnstalleerd.

HET BEDRIJF AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID ALS DE ONGEVALLEN PREVENTIENORMEN NIET WORDEN NAGELEEFD.

Vervangen van de kabel
Gebruik een rubberen kabel van het type H05VV-F met een sectie van 3 x 1,5 mm². De geelgroene geleider moet 2÷3 cm langer zijn dan de andere geleiders.

Tabel eigenschappen branders en sproeiers

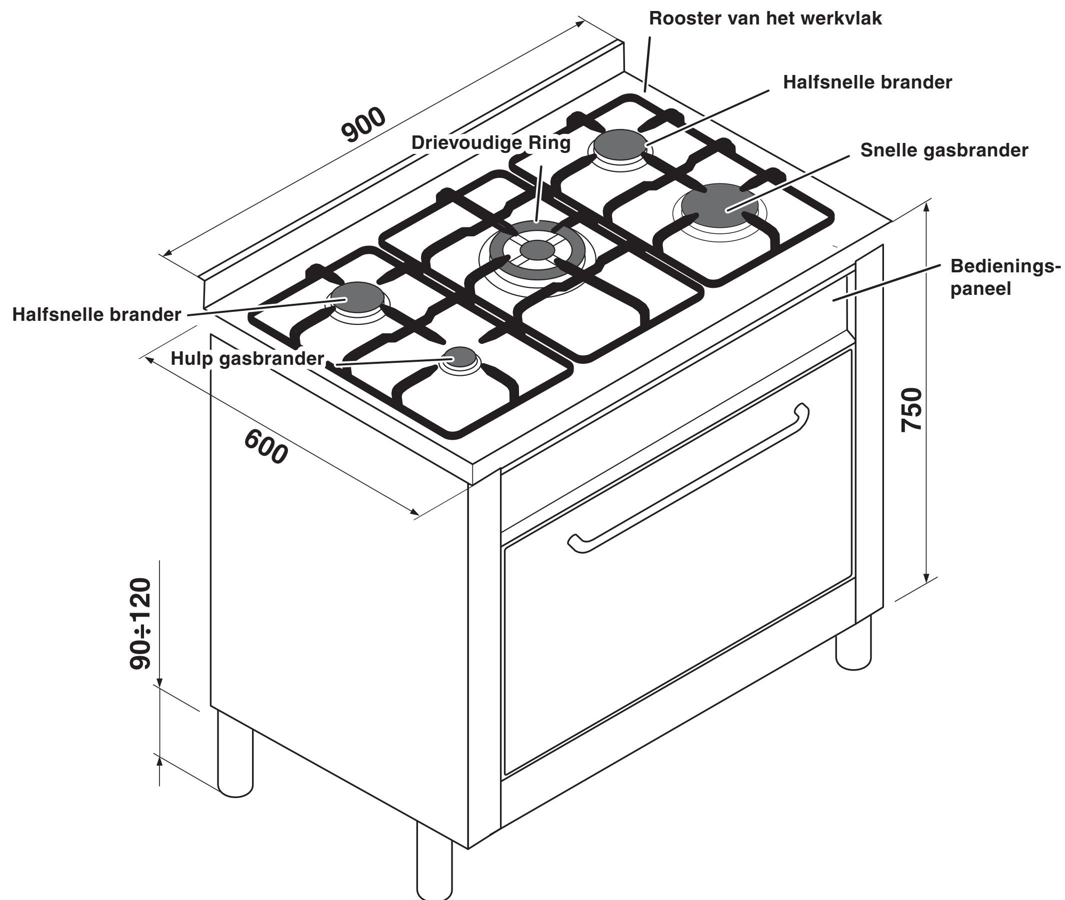
Tabel 1						Gaz liquides			Gaz naturels	
BRANDER	Diameter brander (mm)	Warmte capaciteit kW (H.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Sproeier 1/100 (mm)	Debiet * g/h		Sproeier 1/100 (mm)	Debiet * g/h	
		Nom.	Ger.			**G30**	**G31**		**G20**	**G25**
C. Snel	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
B. Halfsnel	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
A. Hulp	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95	111
D. Drievoudige Ring	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360
Gasdruk	Nominaal(mbar) Minimum(mbar) Maximum(mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

* A 15°C en 1013 mbar- gas droog
Propaangas G31 H.s. = 50,37 MJ/kg
Butagas G30 H.s. = 49,47 MJ/kg
Aardgas G20 H.s. = 37,78 MJ/m^3
Aardgas G25 H.s. = 32,49 MJ/m^3

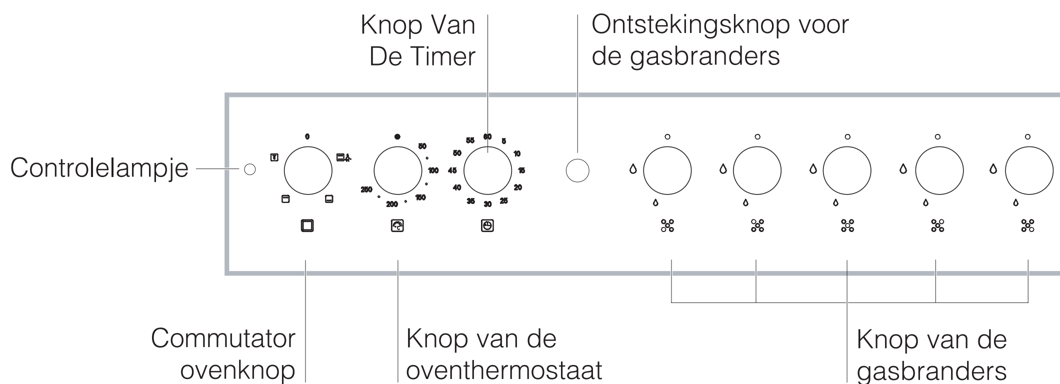
TECHNISCHE GEGEVENS	
Afmetingen Oven HxBxD	32x54x38 cm
Inhoud	66 l
Voltage en frequentie van de stroomverzorging	zie typeplaatje
Branders	geschikt voor alle soorten gas aangegeven op het typeplaatje.
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruikverklaring Klasse natuurlijke convectie - verwarmingsfunctie: Statisch
CE	EU Richtlijnen: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen -90/369/EEG van 29/06/90 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen -93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EG.

Beschrijving van het apparaat

Aanzichttekening



Bedieningspaneel

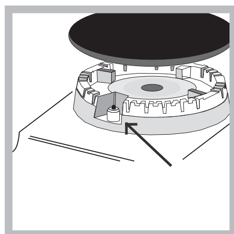


Starten en gebruik

NL

Gebruik van de kookplaat

Aansteken van de branders
Naast elke BRANDER knop wordt met een vol rondje aangegeven bij welke brander deze knop hoort.
Om een brander van de kookplaat aan te steken:
1. houd een vlam of aansteker bij de brander;
2. druk en draai tegelijkertijd de BRANDER knop linksom tot aan het symbool van de grootste vlam .
3. regel de sterkte van de gewenste vlam, door de BRANDER knop linksom te draaien: op het minimum , op het maximum of in een tussenliggende stand.



Het apparaat is voorzien van een elektronische ontsteking aan de binnenkant van de knop. Voor het aansteken van de gewenste gasbrander drukt u de bijhorende knop geheel in en draait u hem linksom tot aan het symbool van de grote vlam. Druk hem volledig in om de elektronische ontsteking te activeren en houd hem ingedrukt totdat de vlam aan blijft. Het kan zijn dat de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat. In dit geval moet u de handeling herhalen en de knop iets langer ingedrukt houden.

! Mocht de vlam per ongeluk uitgaan, doe dan de brander uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Als het apparaat is voorzien van een thermokoppelbeveiliging dient u de BRANDER knop circa 2-3 seconden ingedrukt te houden om de vlam aan te houden en de beveiliging te activeren.

Om de brander uit te zetten draait u aan de knop tot hij op uit staat ●.

Praktisch advies voor het gebruik van de branders
Voor een beter rendement van de branders en een minimaal gasverbruik dient u pannen te gebruiken met een platte onderkant, die voorzien zijn van een deksel en die afgestemd zijn op de afmetingen van de brander:

Om het type brander te selecteren kunt u de tekeningen raadplegen die staan weergegeven in het hoofdstuk “Eigenschappen branders en sproeiers”.

! Voorkom dat tijdens het gebruik de pannen buiten de rand van het kookvlak komen.

Brander	ø Diameter Pannen (cm)
Snel	24 - 30
Halfsnel	15 - 20
Hulp	6 - 14
Drievoudige Vlamkroon	24 - 30

! Op modellen die voorzien zijn van een vlamverspreider moet deze alleen worden gebruikt op de extra brander wanneer men pannen gebruikt die een doorsnede hebben van minder dan 12 cm.

Gebruik oven

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.
! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

De oven biedt negen verschillende combinatiemogelijkheden voor de elektrische verwarmingselementen; als voor het te koken gerecht de geschiktste combinatie wordt gekozen zullen uiterst precieze resultaten worden bereikt.
De verschillende functies worden verkregen door de knop van de keuzeschakelaar te draaien zoals aangegeven in de tabel hiernaast :

Symbool	Functie	Vermogen
0	0) Uit	-
	2) Bovenste en onderste verwarmingselement	2350 W
	3) Onderste verwarmingselement	1300 W
	4) Bovenste verwarmingselement	1050 W
G	5) Verwarmingselement grill	2000 W

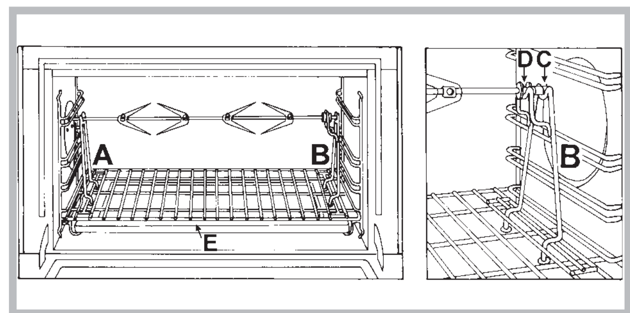
Nadat u de gewenste kookfunctie heeft geselecteerd, plaatst u de knop van de thermostaat met het symbool °C op de gewenste temperatuur.

- Voor de traditionele bereidingen conventionele modus (braadstukken, koekjes, enz.) gebruikt u de functie (boven- en onderwarmte).
  De te bereiden gerechten pas in de oven plaatsen als de ingestelde temperatuur is bereikt en bij voorkeur slechts één niveau gebruiken.
  Als daarentegen slechts een verwarming van de bovenkant of de onderkant van de gerechten is gewenst, draait u de keuzeschakelaar in de stand (warmte onder), of (warmte boven).
- Bij het grillen wordt een hoog verwarmingsvermogen gebruikt, wat het onmiddellijke roosteren van de buitenoppervlakken van de gerechten mogelijk maakt en speciaal geschikt is voor vleessoorten die van binnen zacht moeten blijven. Voor het koken met de grill moet de keuzeschakelaar op één van de volgende standen worden gezet (grill).

Bij het grillen is het van belang dat de ovendeur gesloten blijft. De thermostaatknop mag niet op een temperatuur van meer dan 200°C worden ingesteld (ook bij de functie minigrill).

Draaispit *

<u>Dit accessoire wordt uitsluitend voor koken onder de grill gebruikt.</u> Ga als volgt te werk: prik het vlees op de dwarsspies in de lengterichting en zorg ervoor dat het vlees tussen de beide speciale verstelbare vorken klemzit. Doe de steunen "A" en "B" in de speciale gaten in de lekplaat "E". Plaats de gleuf van de stang in de opening "C" en schuif het rooster op de eerste geleider van de bodem van de oven af. Steek nu de stang nu in het gat van het draaispit en schuif de gleuf naar voren in de opening "D"*(zie afbeelding)*. Activeer grill en braadspit door de thermostaatknop van de oven op de positie met het symbool , , te zetten.



Controlelampje
Dit lichtje geeft aan in welke verwarmingsfase de oven zich bevindt. Als het licht uitgaat betekent het dat de temperatuur in de oven het ingestelde niveau heeft bereikt. Het aan- en uitgaan van het lampje betekent dat de thermostaat correct functioneert om de oventemperatuur constant te houden.

Timer*

Voor het activeren van de Timer gaat u als volgt te werk:
1. draai de TIMERKNOP bijna 360° rechtsom om de wekker op te laden;
2. draai de TIMERKNOP linksom en stel de gewenste tijd in.

* Slechts op enkele modellen aanwezig

Kooktabel oven

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van de aard van de gerechten, het feit of zij gelijkmatig gaar moeten worden en de omvang ervan. In eerste instantie moet dan ook voor de kortste kooktijden worden gekozen om later, indien nodig, voor langere tijden te kiezen.

TRADITIONELE bereiding

Gerechten	Temperatuur °C	Kooktijd (minuten)	Gerechten	Temperatuur °C	Kooktijd (minuten)
Gebak			**Vlees**		
Vruchtentaarten	130	60-70	Kalkoen (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Gans (4-5 kg)	160	4-4½
Cake	150	20-30	Eend (2-4 kg)	170	1½-2½
Cake en	160	40-50	Kapoen (2½-3 kg)	170	2-2½
mascarponetaart	160	40-50	Stoofvlees (1-1½ kg)	160	3-3½
Caketaart			Lamsbout	160	1-1½
Chocoladetaart	170	30-40	Gebraden hazenvlees (2 kg)	160	1-1½
Focaccia	170	40-50	Gebraden fazant	160	1-1½
Beignets	200	15-20	Kip (1-1½ kg)	170	1-1½
Koekjes van bladerdeeg	200	15-20			
Tompoes	200	15-20	**Vis**	200	15-25 minuten
Kruimeldeeg	200	15-20			

Bereiding met GRILL

Gerechten	Kooktijd (minuten)	Roosterstand
Karbonade (0,5 kg)	60	3° stand
Saucijzen	15	2° stand
Gegrilde kip (1 kg)	60	1° stand
Gebraden kalfsvlees aan het spit (0,6 kg)	60	-
Kip aan het spit (1 kg)	60	-

Voorzorgsmaatregelen en advies

INDESIT

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. De volgende aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding, geldig voor de landen waarvan de symbolen aan het begin van deze handleiding worden afgebeeld.
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand • staan en dat de gaskraan dichtgedraaid is als het apparaat niet gebruikt wordt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- U moet controleren dat kinderen niet met het apparaat spelen.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. U kunt oude apparaten laten ophalen of afleveren bij de reinigingsdienst of, indien dit door de landelijke wetten wordt voorzien, ze bij aanschaf van eenzelfde soort nieuw product, inleveren bij de verkoper ervan.
  Alle belangrijkste fabrikanten van huishoudelijke apparaten zijn actief bij het beheer van verzamel- en verwijderingsystemen van afgedankte apparatuur.

Energiebesparing en milieubehoud

- Houd bij de functie GRILL altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

Onderhoud en verzorging

07/2008 - 195070162.00
XEROX BUSINESS SERVICES

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De pannendragers, de branderdeksels, de vlamkronen en de branders van de kookplaat kunnen worden verwijderd voor een gemakkelijkere reiniging; was ze in warm water en een niet schurend reinigingsmiddel. Zorg ervoor de afzettingen te verwijderen en doe ze pas op hun plaats als ze volledig droog zijn.
- Reinig geregeld het uiteinde van de thermokoppelbeveiliging.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na elk gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).

Het controleren van de afdichtingen van de oven

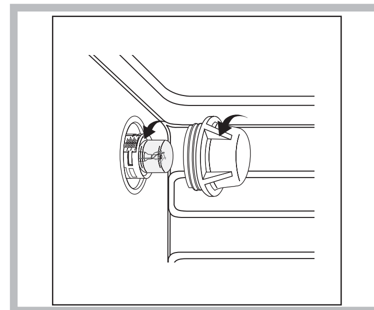
Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Onderhoud gaskranen

Met verloop van de tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk de kraan te vervangen.

!Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (*zie afbeelding*).
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting E 14.
3. Doe het deksel weer op zijn plaats en sluit de oven weer aan op het elektrische net.

Servicedienst

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- het model van het apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.



Bedankt voor het bekijken van deze handleiding.
Voor meer informatie, ga naar www.megakeuze.nl